

STABIMALO F

DESCRIPTION

Stabimalo F est un stabilisant à base d'acide fumarique à des fins de contrôle microbiologique et son action s'exerce de manière particulière vis-à-vis des bactéries lactiques. C'est un acide organique à quatre atomes de carbone, dicarboxylique et peu soluble dans l'eau. Déjà autorisé dans l'industrie alimentaire, il a été admis en œnologie à partir du 08/02/2022 avec l'entrée en vigueur du règlement UE 2022/68.

- Évite l'activation de la fermentation malolactique
- Permet d'arrêter une FML en cours
- Favorise la conservation de l'acidité malique dans les vins
- Contribue à l'élaboration de vins dans une optique de réduction des teneurs en SO₂

MODALITÉS D'EMPLOI

Stabimalo F comme prescrit par la norme UE, doit être ajouté au vin à fermentation alcoolique terminée, et sert à prévenir ou bloquer une fermentation malolactique déjà démarrée.

On l'emploie de 30 à 60 g/hl pour contrôler la FML même dans le cas de charges bactériennes importantes ou de fermentations malolactiques déjà en cours.

Stabimalo F est peu soluble dans l'eau. Pour cette raison, on conseille de réaliser une solution directement sur vin en proportion de 1:10 et successivement d'incorporer de manière homogène à la masse à traiter.

CONDITIONNEMENTS

Sacs de 25 Kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs. Le produit conserve intactes ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit rapidement.

DANGÉROSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage exclusivement professionnel.